



Osterbrunch 16. April 2017

11:00 – 15:00 Uhr

Vorspeisen

Große Salatbar mit verschiedenen Dressings

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Hausgemachte Anti Pasti Variation

Gefüllte Weizentortillas

Gefüllte Eier

Räucherfischvariation

Suppe

Cremesuppe von Frühlingskräutern

Hauptgang

Lammbraten in Buttermilch eingelegt und geschmort, mit Honig-Thymian-Sauce

Zartes Hähnchenbrustfilet

Zanderfilet im Serrano-Schinken gebraten

Zucchini-Lachs-Schiffchen mit Parmesan überbacken

Rosmarinkartoffeln, Spinatnudeln, Kartoffelgratin, Tagliatelle mit Spinat-Gorgonzola-Sauce, Salzkartoffeln

Bohnen im Speckmantel

Mediterrane Gemüsevariation

Karotten-Sellerie-Lauch-Gemüse

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

Dessert

Mango-Joghurt-Parfait

Mascarpone-Eierlikör-Creme

Obsttartelettes

€ 26,50 p.P.